

Rhabarber-Curd aus dem Thermomix®



© Rhabarber-Curd - Rezepte mit Herz

🕒 25 Min.

👩🍳 leicht

🍷 3 Gläser à 200g

Tip: Die Farbe des Rhabarber-Curd variiert zwischen beige und rosa, je nach der Farbe des Rhabarber. Wer hellrosafarbenes Curd möchte, kann 30 g Sirup (z. B. Grenadine, Kirsche, Cranberry oder schwarze Johannisbeere) mitkochen. Dann die Speisestärke auf 25 g erhöhen.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 400 g | Rhabarber (vorbereitet gewogen) |
| <input type="checkbox"/> | 90 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Speisestärke |
| <input type="checkbox"/> | 2 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Butter |

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. An den Seiten runterschieben und 15 Min./90 °C/Stufe 3 kochen. Curd 20 Sek./Stufe 10 ganz fein pürieren. In sterilisierte Gläser abfüllen und abkühlen lassen. Rhabarber-Curd im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1 Woche verbrauchen.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g):ca. 35 kcal 1g E - 2 g F - 4g KH